



LILLA
KÖKBOKEN

*MATRECEPT FÖR FOLKSKOLAN
OCH DET ENKLARE HEMMET*

UTGIVEN AV FACKSKOLAN FÖR
HUSLIG EKONOMI I UPPSALA

FEMTE UPPLAGAN



AKTIEBOLAGET LJUS. STOCKHOLM
1908

Pris 35 öre

LÄROBÖCKER I HUSLIG EKONOMI
UTG. AV FACKSKOLAN I UPPSALA. 2.

LILLA
KOKBOKEN

MATRECEPT FÖR FOLKSKOLAN OCH DET ENKLARE HEMMET

FEMTE UPPLAGAN



AKTIEBOLAGET LJUS,
STOCKHOLM.

Föreliggande receptsamling är, som titeln anger, närmast avsedd för skolkök vid Folkskolor. Det behöver väl knappast påpekas, att den ej är en fullständig lärobok i huslig ekonomi för folkskolan (en sådan skulle utom åtskilligt annat innehålla det viktigaste av närings- och födoämnesläran). Lika litet vill den göra anspråk på att vara en fullständig kokbok, ens av enklaste slag. Endast i syfte att undvika den för lärarinnor och barn tidsödande dikteringen av recept har här ur Fackskolans receptsamling gjorts ett urval av de rätter, som visat sig vara de mest användbara för folkskolan. Detta utesluter icke, att andra lärarinnor, som vilja begagna vår bok, med hänsyn till vanorna på orten eller personliga tycken kunna nödgas att utom densamma diktera ett och annat recept. Vi förutsätta för övrigt, att i folkskolan lagas en del rätter så enkla, att recept för dem ej behövas.

De inom parentes angivna beståndsdelarna kunna i vardagslag umbäras.

Då lärjungarna vid arbetet i Fackskolan äro indelade i »familjer» om 4 barn, är varje recept beräknat för en sådan familj. När boken användes i hem, får man vid bestämmande av ingrediensernas mängd naturligtvis ta hänsyn till antalet personer av olika åldrar samt deras behov och vana.

I 5:te upplagan är det nya, för skolan bestämda stavsättet infört, och några nya recept ha tillagts.

I. N—y.



CENTRALTRYCKERIET, STOCKHOLM, 1907.

KÖTTRÄTTER.

Allmänna regler för behandling av kött.

Före tillagningen måste köttet **tvättas.**

Detta sker med en duk

1. doppad i *hett* vatten, ifall man önskar, att närings- och smakämnena skola stanna kvar i köttet, t. ex. vid stekning (äggviteämnet på ytan av köttet stelnar därvid och bidrager att bilda ett skyddande lager kring köttet).

2. doppad i *kallt* vatten, ifall man önskar, att närings- och smakämnena skola tränga ut i spadet, t. ex. vid buljongkokning.

Endast ifall köttet är mycket blodigt, t. ex. halsstycken, kan man lägga ned det i vatten.

Köttet bör alltid **koka** *långsamt* med tätt slutande lock. Efter första uppkoket måste det noga befrias från allt skum (stelnat, osmältbart äggviteämne).

Användas sopprötter, böra dessa läggas i först efter skumningen (läggas de i förut, avsätter sig skummet på rötterna, och spadet blir grumligt).

Köttet kan kokas i tre olika syften:

1. endast i avsikt att få gott spad — *buljong;*

2. i avsikt att få gott spad, dock med bibehållande av köttets saftighet — *köttsoppa;*

3. i avsikt att få gott, saftigt kött, utan avseende på spadets beskaffenhet, t. ex. dillkött.

Till **buljong** tvättas köttet med en duk doppad i *kallt* vatten, skäres i små bitar och lägges ned i *kallt* vatten. Därefter saltas, och köttet får stå vid sidan av elden att »draga» omkr. $^1/_2$ tim., varefter det långsamt bringas till kokning.

Efter första uppkoket skummas buljongen, sopprötterna läggas i, och buljongen får nu långsamt koka med tätt slutande lock 3—4 tim.

Till **köttsoppa** tvättas köttet med en duk doppad i *kallt* vatten, lägges ned att koka i *kallt* vatten, antingen helt eller delat i större stycken. Köttet får ett *hastigt* uppkok, skummas, saltas, sopprötterna läggas i, och soppan får långsamt koka med tätt slutande lock, tills köttet är mört.

Önskar man endast ett **gott kött**, tvättas det med en duk doppad i *hett* vatten. Köttet lägges därefter i kokande vatten, får *hastigt* koka upp, skummas, saltas och får därefter sakta koka färdigt.

Salt kött lägges ned till kokning i *kallt* vatten, emedan en del av saltet då drages ut. Är vattnet efter första uppkoket mycket salt, hälles det bort, och nytt kallt vatten spädes på.

Förfaringssättet vid **stekning av kött** går ut på att, så vitt möjligt är, kvarhålla alla närings- och smakämnen i köttet.

Det tvättas därför med duk doppad i *hett* vatten.

Det utsättes vid själva stekningen till en början för stark hetta, varigenom äggviteämnet på ytan stelnar och bildar en skyddande skorpa kring köttet.

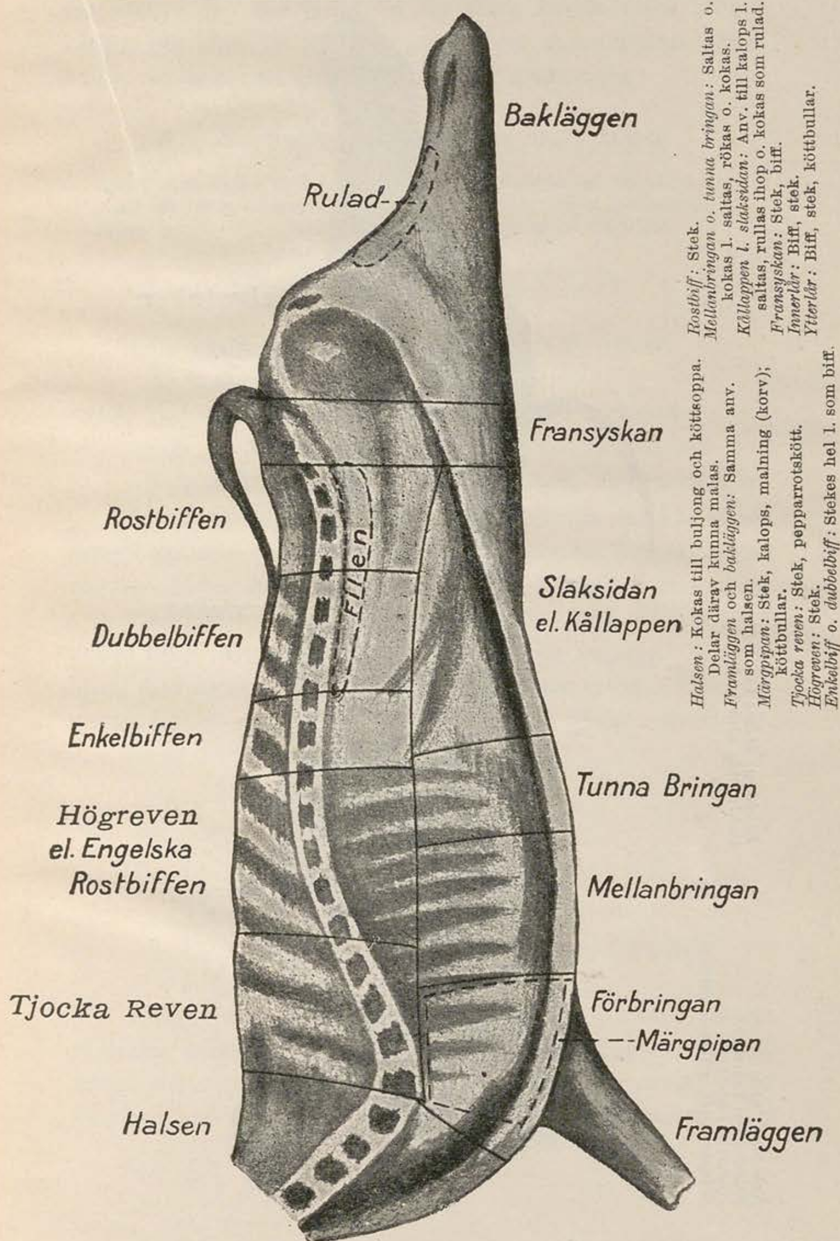
Sedan denna skorpa bildats (köttet blivit »brynt»), måste hettan betydligt minskas, och köttet långsamt steka färdigt. Är hettan för stark, stelnar äggviteämnet för hårt och blir därigenom osmältbart. Köttet blir även smaklöst, emedan smakämnena förflyktigas.

Köttet kan stekas i ugn eller ovanpå spisen i gryta.

Stekes köttet **i ugn**, lägges det i en het, med fett smord långpanna, skjutes in i het ugn att brynas (dock utan att brännas), tages därefter ut och saltas. Kokande vatten eller svag buljong spädes på, och steken får vid långsam och jämn värme steka färdig. Under stekningen bör steken ösas omkr. var 10:de minut, och vätska efter behov spädas på.

Stekes köttet **i gryta**, brynes det först på alla sidor i rykande fett, därefter tages steken upp och beströs med salt

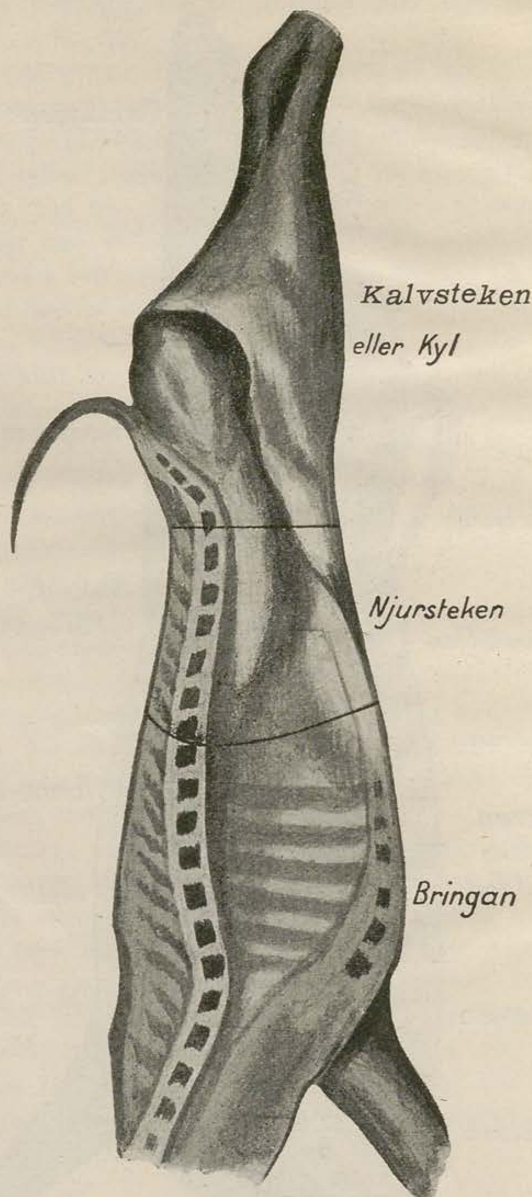
STYCKNING AV OXE



Halsen: Kokas till buljong och köttsoppa. Delar därav kunna malas.
Framläggen och *bakläggen:* Samma anv. som halsen.
Märgpipan: Stek, kalops, malning (korv); köttbullar.
Tjocka reven: Stek, pepparrotskött.
Högreven: Stek.
Enkelbiff o. *dubbelbiff:* Stekes hel l. som biff.

Rostbiff: Stek.
Mellanbringan o. *tunna bringan:* Saltas o. kokas l. saltas, rökas o. kokas.
Kållappen l. *slaksidan:* Anv. till kalops l. saltas, rullas ihop o. kokas som rulad.
Fransyskan: Stek, biff.
Innerlår: Biff, stek.
Ytterlår: Biff, stek, köttbullar.

STYCKNING AV KALV.



Kalvsteken: Stek.
Kotlettraden: Kotletter.
Njursteken: Stek.
Bringan: Stek, frikassé, dillkött.

Kalvbogen: Stekes hel, frikassé.
Sadel: Båda njurstekarna sammanhängande, stek.

och mjöl. Steken lägges åter i grytan, vätska spädes på, och steken får vid jämn, ej för stark värme steka färdig. Locket bör sluta så tätt som möjligt och ej onödigtvis lyftas. Steken vändes ett par gånger under stekningen.

Användning av inälvor och blod.

Levern: Stekes hel l. i skivor. Korvkaka.	*Magsäckarna:* Hackkorv.
Lunga och hjärta: Lungmos, hackkorv.	*Blodet:* Korv, blodpudding.
Njuren: Stekes hel l. i skivor. Hackkorv.	*Tarmarna:* Korvskinn.

1. Dillkött.

	1/2 kg. får- eller kalvbringa	1 1/2 lit. vatten
	1/2 msk. salt	
Sås:	1/2 msk. margarin	3 kkp köttspad
	l. fin flottyr	socker, ättika, salt
	1 1/2 msk. vetemjöl	1 msk. finskuren dill

Tvätta bringan och knäck den. Sätt på den i kokande vatten, skumma och salta. Lägg i dillstjälkarna, lägg på locket, och låt köttet koka mjukt. Tag upp bringan, sila spadet. Fräs smör och mjöl i en kastrull, späd på köttspad under flitig rörning, tills såsen blir lagom simmig. Krydda såsen med socker, ättika, salt och dill. Skär bringan i för servering lagom stora stycken och lägg dem på fat eller karott.

Såsen serveras särskilt.

2. Kalvfrikassé.

1/2 kg. kalvbringa	1/2 msk. smör l. margarin
1 lit. vatten	2 msk. mjöl
1/2 msk. salt	1 liten knippa persilja
6 kryddpepparkorn	

Knäck bringan och sätt den på elden i kokande vatten; skumma, salta och krydda. Lägg i persiljeknippan och låt köttet sakta koka med slutet lock, tills det blir mjukt. Tag därefter upp det och skär det i för servering lagom stora

bitar. Sila spadet och skumma av fettet. Fräs smör och mjöl i en gryta och späd med spadet, till dess såsen blir lagom tjock. Lägg ned köttet i såsen och låt det bli genomvarmt. Smaka av frikassén med socker och salt.

3. Irländsk köttstuvning.

$^1/_2$ kg. fårkött (halsen)	$^1/_2$ msk salt
(1 liten rödlök)	1 lit. potatis
$^1/_4$ tsk. vitpeppar	3 kkp vatten

Tvätta köttet och skär det i små bitar. Lägg det på bottnen av en kastrull. Skala och förväll löken, skär den i skivor och lägg den jämte kryddorna ovanpå köttet. Skala och skär potatisen i klyftor och lägg hälften därav överst i grytan jämte litet salt. Sätt till vattnet, lägg på ett lock och låt stuvningen sakta koka omkring $^3/_4$ tim. Lägg nu i resten av potatisen och låt stuvningen ytterligare koka omkring 1 tim.

Rätten serveras så, att köttet lägges på mitten av fatet, potatisen däromkring, och såsen slås över.

4. Kalops.

$^1/_2$ kg. oxkött (kållappen)	$1\,^1/_2$ msk. flottyr
($^1/_2$ lök)	3 kkp kokande vatten
1 msk. mjöl	2 lagerblad
1 msk. salt	6 kryddpepparkorn
$^1/_4$ tsk. stött vitpeppar	

Skär köttet i bitar på tvären. Giv bitarna ett hårt slag på vardera sidan. Blanda peppar, mjöl och salt på en tallrik och vänd bitarna däri. Upphetta en järnkastrull, lägg i flottyren och bryn däri den skalade och skurna löken samt köttet. Sätt till lagerbladen, kryddpepparn och vattnet, och låt kalopsen sakta koka med tätt slutande lock $2\,^1/_2$—3 tim., eller tills köttet är mjukt.

5. Falsk fläskkotlett.

1/2 kg. fläsk, magert, lättsaltat	1/2 tsk. stött vitpeppar
1 1/2 msk. mjöl	1/2 kkp mjölk
	2 kkp vatten

Tag bort svålen och skär fläsket i jämna skivor på tvären. Blanda mjöl och peppar på en tallrik, vänd skivorna däri och bryn dem hastigt i het panna. Lägg dem därefter i en liten gryta, späd på kokande vatten och låt fläsket koka omkring 1 tim. Späd såsen med mjölk och red av den, om så behövs.

Serveras på karott med såsen över.

6. Kråva.

4 msk. mjöl	1/2 lit. mjölk
3 hg. fläsk	1 tsk. salt

Rör ut mjölet med mjölken. Koka detta i 10 min. under flitig rörning. Smaka av såsen med saltet och slå upp den i en karott. Skrapa fläsket väl, skär det i tärningar, bryn dem och slå dem jämte flottet över den i karotten uppslagna såsen. Servera kråvan med potatis.

7. Köttbullar.

2 hg. oxkött (l. hästkött)	1 lök
1/2 hg. fläsk	1/2 msk. salt
(1 ägg)	1/4 tsk. stött vitpeppar
1 1/2 kkp mjölk	2 msk. flottyr till stekning
1 liten kkp stötta skorpor	

Hacka köttet och fläsket mycket fint och blanda det med kryddorna. Förväll löken och hacka den fint. Slå upp ägget och blanda det i mjölken; blöt häri upp de stötta skorporna och blanda detta och löken i köttfärsen. Arbeta färsen väl med en sked. Prova av den genom att steka ett prov.

Forma färsen med tvenne träskedar till små runda bullar och stek dessa i flottyr.

8. Köttpudding med potatismos.

3 kkp kokt, hackat kött	1/2 msk. salt
(1 liten lök)	1 kkp köttspad
1 msk. flottyr	3 kkp potatismos
1/2 tsk. vitpeppar	

Förväll löken, hacka den fint och bryn den jämte köttet i flottyren. Sätt till kryddor. Smörj en form, lägg i ett varv mosad potatis och därefter det brynta köttet. Slå i köttspadet och lägg åter i ett varv potatismos. Krusa puddingen med en sked och grädda den ljusbrun.

9. Köttpudding med risgryn.

Lika med föregående, men i stället för potatismos tages 1 kkp risgryn, kokta i 3 kkp vatten och 3 kkp mjölk.

10. Hachékotletter.

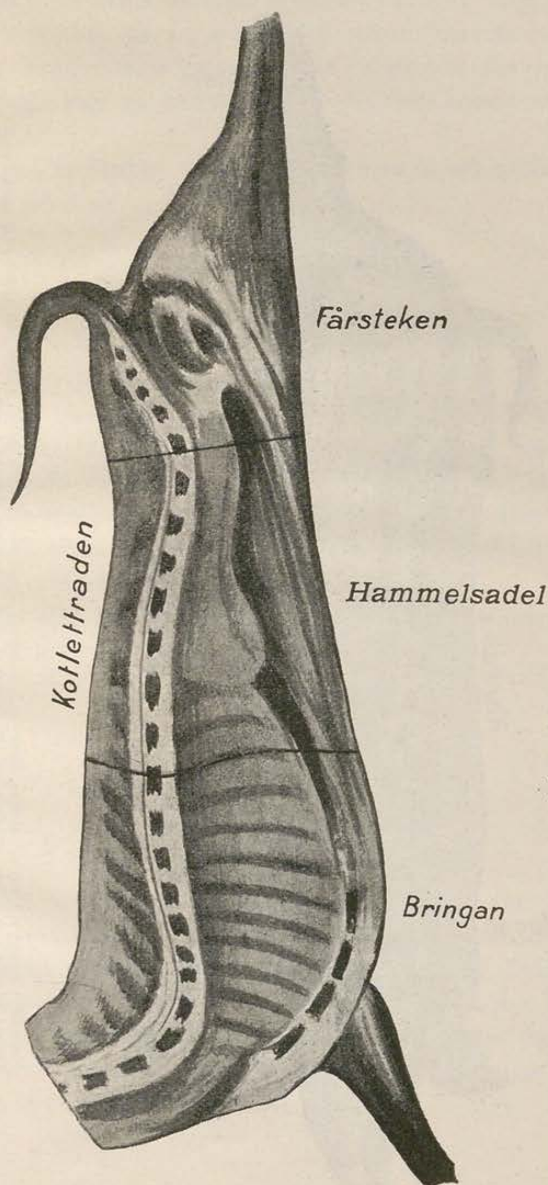
1/2 lit. kokt, skuret kött	1/2 msk. salt
1/2 lit. kokt potatis	1/2 tsk. vitpeppar
1 kkp köttspad eller mjölk	1 1/2 msk. flottyr
(1 liten lök)	

Hacka köttet och potatisen fint tillsammans. Sätt till vätskan jämte lök, salt och peppar. Forma härav avlånga kotletter och stek dem gulbruna i flottyren.

11. Lappsko.

Rester av kokt kött och fläsk	några kokta fläsksvålar
(1 lök)	1/2 tsk. stött kryddpeppar
1 lit. potatis	vatten, salt

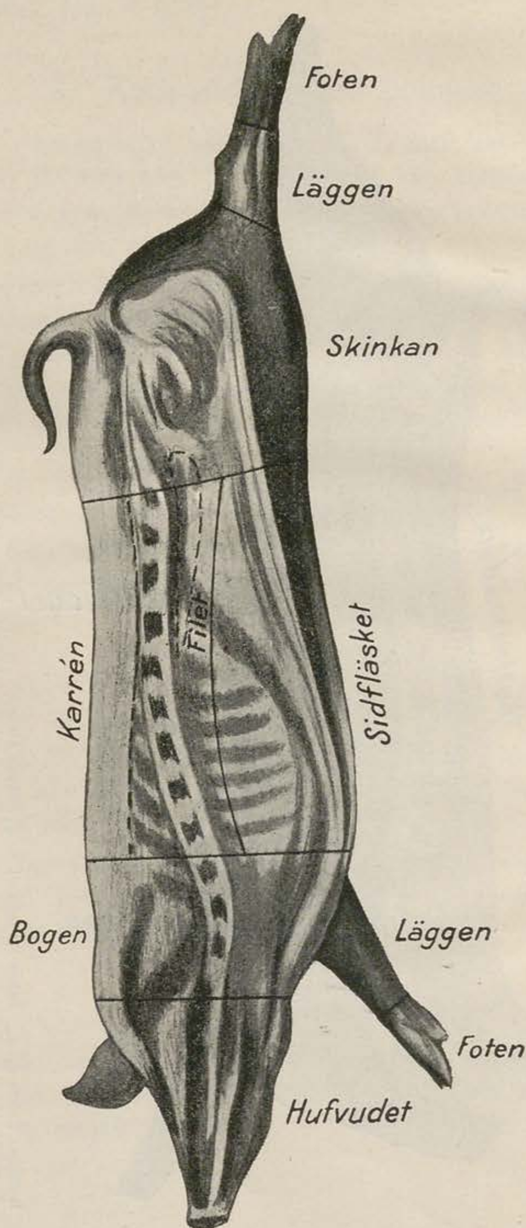
STYCKNING AV FÅR



Bringan: Kokas färsk. Saltas o. kokas 1. saltas, rökes o. kokas.

Steken: Stekes.
Bogen: Saltas o. torkas. Stekes färsk.

STYCKNING AV SVIN.



Huvudet: Kokas till sylta. Saltas, rökes och kokas.
Bogen: Saltas och rökes. Stekes hel (då färsk).
Kotlettraden: Stekes hel l. som kotlett.
Sidfläsket: Saltas, stekes l. kokas.

Skinkan: Stekes färsk; saltas och rökes och användes spicken, bräckt l. kokt.
Späcket: I korv l. till späckning.

Skär köttet och fläsket i tärningar. Förväll löken och hacka den fint. Skala och skär potatisen i skivor. Lägg fläsksvålarna i bottnen på en gryta; lägg sedan i varvtals potatis och kött. Krydda varje varv. Översta varvet bör vara potatis. Slå i vatten, lägg på locket och låt allt *sakta* koka omkring 2 timmar.

Då det är färdigt, kan man, om man så vill, stöta alltsammans till mos.

12. Helmat.

$^1/_2$ kg. korv	$^1/_2$ kålrot
$^3/_4$ lit. potatis	vatten, salt

Borsta, skala och skölj kålrötter och potatis. Skär de förra i omkr. 2 cm. breda och lika tjocka bitar. Sätt på korven i kallt vatten; skumma, då den kokar upp; sätt till salt och peppar. Lägg i kålrötterna och ovanpå dem potatisen. Låt alltsammans koka med slutet lock omkr. 1 tim., eller tills rotsakerna kännas mjuka.

Lägg upp korven mitt på fatet, kålrötterna och potatisen omkring och servera spadet i såsskål.

13. Stekt lever.

$^1/_2$ kg. lever	$^1/_2$ msk. salt
$^1/_2$ hg. späck	2 kkp vatten
1 msk. flottyr	$1^1/_2$ kkp. mjölk

Tvätta levern och låt den ligga i vatten $^1/_4$ tim. Drag av den yttre hinnan, förväll levern (i flera vatten, om det är gammal oxlever), späcka, bryn och salta den. Späd därefter först med det heta vattnet och sedan med den kokta mjölken. Vispa såsen emellanåt, så att den ej skär sig. Låt levern steka med tätt slutande lock. Sila såsen genom durkslag och skumma den.

14. Leverbiff.

4 hg. oxlever	2 msk. vetemjöl
1 1/2 hg. fläsk	2 kkp vatten
1/2 msk. salt	1 kkp mjölk
1/2 tsk. stött vitpeppar	

Tvätta levern och låt den ligga en stund i kallt vatten. Tag upp den, torka den och drag av den yttre hinnan. Skär levern i skivor och befria dessa från blodkärlen. Blanda salt, peppar och mjöl och vänd häri leverskivorna. Torka av fläsket, skrapa det, skär det i breda strimlor och lägg det i het panna att genomsteka. Tag därefter upp fläsket samt lägg i stället ned leverskivorna att brynas. Späd på det kokande vattnet och mjölken. Lägg därefter på locket och låt levern sakta steka ungefär 1/2 tim., eller tills den kännes mör.

Servera fläsket och levern tillsammans.

15. Leverpudding.

2 1/2 hg oxlever	1 1/2 msk. sirap
1 1/2 hg fläsk (svålar)	1/2 tsk. stött vitpeppar
1 liten kkp brutna risgryn eller korngryn	1/2 msk. salt
	1/2 tsk. mejram
3 kkp vatten	1/2 msk. flottyr till formen
3 kkp mjölk	

Tvätta levern och låt den ligga i vatten omkr. 1/4 tim. Förväll den och låt den sedan kallna. Riv eller finhacka den. Koka grynen i vattnet och mjölken; slå upp dem att kallna. Finhacka fläsket. Blanda nu fläsk, lever och kryddor i den kallnade gröten och sätt till sirapen. Slå massan i smord och brödbeströdd form, strö över den med stötta skorpor, krusa den med en sked och grädda den i god ugnsvärme omkr. 1 tim.

16. Lungmos.

1/2 hjärtslag av oxe	1 tsk. kryddpepparkorn
vatten	1 rödlök
2 lagerblad	1 kkp krossgryn

Rista upp hjärtslaget (lungor och hjärta), skölj det väl samt lägg det i friskt vatten omkring 12 timmar, så att blodet hinner dragas ur. Byt om vatten minst 3 gånger.

Sätt på köttet i kallt vatten, skumma noga, när det kokar upp, och sätt till kryddorna jämte den ituskurna löken. Tag upp köttet, då det kännes mjukt, och sila spadet. Koka häri grynen. Hacka köttet fint och lägg i det, då grynen äro nästan färdiga. Smaka av moset, då grynen äro mjuka.

17. Paltbröd.

1/2 lit. blod	3 öre jäst
3 dcl. svagdricka	4 msk. flottyr
1 kg. rågmjöl	1 tsk. mejram
1 msk. salt	

Sila och vispa blodet väl, red till degen som en vanlig deg och baka ut den till avlånga bröd. Grädda dessa, låt dem svalna och skär dem därefter i skivor. Torka dem och förvara dem på torrt ställe.

18. Paltbröd med fläsk.

3/4 lit. paltbrödsskivor	1 msk. salt
vatten	3 hg. fläsk

Lägg ned paltbrödet i det kärl, vari det skall koka; strö saltet över; slå på kallt vatten, nätt och jämt så mycket att det står över paltbrödet, och låt kastrullen stå vid sidan av elden omkring 10 min. Sätt det därefter på elden, låt det få ett gott uppkok, slå av spadet och servera paltbrödet med stekt fläsk.

Stekt fläsk: Hetta upp en stekpanna och lägg ned fläskskivorna att få en vacker ljusbrun färg på båda sidorna.

19. Blodpudding.

4 dcl. blod	1/4 tsk. vitpeppar
2 dcl. svagdricka	1/4 tsk. ingefära
1/2 kkp sirap	1/2 msk. salt
2 1/2 kkp grovt rågmjöl	1/2 tsk. finstött mejram
4 msk. njurtalg	

Sila blodet; blanda det med drickat och sirapen. Vispa i mjöl, till dess smeten blir så tjock, att den ringlar sig efter vispen. Finhacka njurtalgen och sätt till den jämte kryddorna. Stek litet av smeten som prov. Slå smeten i smorda och brödbeströdda formar, men fyll dem ej till brädden. Fäst över formarna ett smort papper och låt dem koka i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen 2—3 tim. Prova puddingarna med en vispkvist.

Serveras med lingon.

Av samma smet kan gräddas plättar.

20. Köttkorv.

4 kg. oxkött	3 msk. salt
1 kg. finskurna fläsktärningar	1 msk. stött kryddpeppar
6—8 msk. potatismjöl	ox- eller fläskspad
1 msk. stött vitpeppar	

Befria oxköttet från senor och hinnor och mal det genom köttkvarn 3 gånger, eller till dess att det är fint. Skär fläsket i fina tärningar och mal det tillsammans med köttet, sista gången detta drives genom kvarnen. Sätt till potatismjölet och kryddorna samt köttspadet litet i sänder och arbeta färsen omkring 1 timma. Stoppa den därefter i väl rengjorda smala svinfjälster. Spola korvarna med friskt vatten och gnid dem med litet salt.

Skall korven förvaras, så lägges den ned i saltlake. Därtill beräknas 4 lit. vatten, $^3/_4$ lit. salt, 1 msk. stött salpeter och 1 msk. socker.

21. Fläskkorv.

1 kg. oxkött (utanlår) utan fett	3 msk. salt
1 kg. fläskkött	$^1/_2$ msk. malen vitpeppar
1 kg. späckfläsk	$^1/_2$ msk. malen kryddpeppar
$1^1/_2$ kg. kokt, riven potatis	$^1/_2$ msk. stött ingefära
$1^1/_2$—2 lit. kokt, kallnad mjölk	6 m. fjälster

Befria oxköttet och fläskköttet från senor och hinnor samt hacka eller mal det fint. Skär späckfläsket i fina tärningar eller mal det tillsammans med köttet. Koka potatisen till hälften, skala och riv den. Koka upp mjölken och låt den svalna. Arbeta köttet en timme tillsammans med kryddorna, potatisen och mjölken, som tillsättes litet i sänder. Prova av färsen och stoppa den i smala svinfjälster. Spola korvarna med kallt vatten och gnid in dem med salt.

Förvaras för längre tid i saltlake.

22. Lungkorv.

$^3/_4$ lit. krossgryn	2 tsk. ingefära
svinlungor med hjärta	1 msk. stött kryddpeppar
mellangärde, njurar	3 msk. finhackad brynt lök
och tarmkäx	$^1/_2$ msk. stött vitpeppar
1 kg. oxkött	6 m. fjälster (svinskinn)
1 kg. sidfläsk	3 msk. salt

Lägg grynen i kallt vatten att svälla. Rista upp mellangärdet, lungorna, hjärtat, njurarna och tarmkäxet och lägg alltsammans i vatten, så att blodet drages ur. Tag därefter upp det, låt vattnet rinna av och torka det på en kötthandduk. Skär sönder alltsammans och tag därvid bort körtlar och senor. Hacka köttet, fläsket och hjärtslaget fint tillsammans samt arbeta i krossgrynen och kryddorna. Stoppa

korvmaten i väl rengjorda smala svinskinn. Korven får ej stoppas hårt ty då spricker den, när grynen under kokningen svälla ut. Spola korven med friskt vatten och förvara den i saltlake.

23. Stångkorv.

5 kkp krossgryn	1 msk. mejram
10 1/2 kkp vatten	1/2 tsk. vitpeppar
10 kkp buljongkött eller kokt hjärtslag av oxe får eller svin	1 rödlök
	1/2 tsk. ingefära
	3 kkp köttspad
3 msk. salt	4 m. fjälster

Skölj grynen och lägg dem att svälla i kokvattnet ett par timmar. Koka sedan grynen, tills de äro mjuka. Slå då upp gröten att kallna. Skär köttet i bitar och mal eller hacka det fint. Arbeta sedan in gröten och kryddorna. Späd med spadet. Stoppa därefter korvmaten i väl rengjorda och smala fjälster. Gör korvarna 1/2 meter långa och knyt av dem på mitten. Häng sedan upp dem att torka 5—6 dagar.

Då du skall använda korven, så spola den med kallt vatten, skär den i bitar och stek den i flottyr.

24. Kalvsylta.

1 kalvlägg	1 msk. salt
vatten	1/4 tsk stött vitpeppar
3 vitpepparkorn	1/4 tsk. malen ingefära

Tvätta köttet med en duk doppad i hett vatten och sätt på det i kokande vatten. Skumma noga, när spadet kokar upp. Lägg sedan i saltet och pepparkornen, och låt köttet koka, tills det är mört. Tag då upp köttet, låt det kallna och hacka det därefter ganska fint. Låt spadet under tiden koka ihop till omkring hälften. Lägg i köttet och låt alltsammans få ett uppkok. Smaka av syltan ganska starkt med

peppar, salt och ingefära. Häll upp den i vattensköljda formar och ställ den på kallt ställe att stelna. Sedan stjälpes den upp och ätes med rödbetor i ättika.

FISKRÄTTER.

Allmänna regler för uppköp och behandling av fisk.

Vid **uppköp** av fisk bör tillses, att:
gälarna äro klart röda,
ögonen klara, ej insjunkna och
köttet fast.

All fisk bör dödas före rensningen. Detta sker genom att skära av ryggraden invid huvudet och låta blodet rinna av. Frusen fisk bör före rensningen långsamt tina upp i kallt vatten.

Vid **rensningen** bör tillses, att gallblåsan ej spränges. Efter rensningen tvättas fisken väl, men får ej ligga i vatten (skulle därigenom förlora i smak, fasthet och näringsvärde); gnides in med salt och ättika (1 msk. salt och 1 tsk. ättika till varje kg. fisk) för att bli fast och vit i köttet.

Fisken sättes på att **koka** i hett, men ej kokande, saltat vatten; bör koka ytterst långsamt.

Då fenorna lossna lätt, är fisken färdig. Den bör genast tagas upp ur spadet, annars faller den lätt sönder.

Spadet användes till sås eller soppa.

25. Kokt fisk.

1 kg. fisk	1 tsk. ättika
1 msk. salt	vatten

Rensa och skölj fisken, gnid den med ättika och salt. Sätt på den i hett, men ej kokande, saltat vatten. Låt

fisken mycket sakta koka, tills fenorna lätt lossna. Tag genast upp fisken, då den är färdig.

Begagna spadet till sås eller fisksoppa.

26. Kokt sill.

5 färska sillar	några dillstjälkar
1 msk. salt	1 msk. ättika
$^1/_2$ msk. kryddpeppar	2 kkp vatten
2 lagerblad	

Rensa och skölj sillen, lägg ned den i grytan varvtals med kryddor och dillstjälkar. Sätt till vattnet och ättikan. Skumma sillen, då den kokar upp, och låt den sedan sakta koka $2^1/_2$ tim.

Lägg upp den och garnera den med dill.

Färsk strömming kan tillagas på samma sätt.

27. Kokt kabeljo.

$^3/_4$ kg. kabeljo (saltad torsk)
vatten

Skär fisken i bitar, tvätta den i ljumt vatten och lägg den i kallt vatten över natten. Är fisken mycket salt, så slå på annat vatten på morgonen.

Skrapa skinnet, tills det blir vitt. Sätt på fisken i så mycket vatten, att det står över den. Då köttet börjar lossna från benen, är fisken färdig.

Servera den med äggsås.

28. Stuvad kolja.

1 kg fisk	2 lit. potatis
1 msk. salt	vatten

Sätt på potatisen i så mycket vatten, att det står jämt med översta varvet av potatisen. Låt denna koka omkr. 15 min. Lägg därefter i fisken, som blivit väl rensad,

sköljd och skuren i bitar. Strö salt över och låt fisken sakta koka med slutet lock, till dess fenorna lossna.

Tag därefter upp den och servera den på samma fat som potatisen.

29. Stekt fylld sill.

5 st. färska sillar	1 tsk. salt, 1/2 tsk. socker
10 st. ansjovisar	1/4 tsk. vitpeppar
1 kkp rivet vetebröd	1/2 kkp groft rågmjöl
1/2 kkp mjölk	1 msk. flottyr till stekning

Öppna sillen i ryggen, tag ut benen; rensa, skölj och torka av den. Bena ansjovisen. Gör en färs av ansjovisen, brödet, mjölken och kryddorna. Rimsalta sillen, fyll den med färsen, vänd den i mjölet och lägg den i smord panna. Lägg den övriga flottyren i små stycken ovanpå sillen. Stek sillen sakta i ugnen eller ovanpå spisen minst 1/2 tim.

Stekes den i ugn, behöver den ej vändas.

30. Sotare.

25 strömmingar, 2 msk. salt

Saltlake: 1 msk. salt, 1/2 lit. varmt vatten

Rensa strömmingen, skölj den väl och skåra den lätt. Klappa sedan in strömmingarna i en duk, gnid in dem med salt och låt dem ligga en stund. Stek dem sedan på halster över glöd några min. på var sida.

Blanda sedan saltet och vattnet tillsammans, lägg ned strömmingarna i laken och låt dem ligga däri en liten stund.

31. Stekt strömming.

25 strömmingar	1/2 kkp groft rågmjöl
1 msk. salt	1 1/2 msk. flottyr

Rensa och skölj strömmingen och skåra den lätt. Klappa in strömmingen i en duk, salta den och låt den ligga en

stund. Vänd den därefter i rågmjölet och stek den gulbrun i flottyren.

Överbliven stekt strömming lägges ned i karott eller burk varvtals med lagerblad, hel kryddpeppar och skuren lök samt övergjutes med ättika. Serveras kall.

32. Ekströmmingar.

32 strömmingar	1 liten knippa dill
1 struken msk. salt	1 kkp grovt rågmjöl
1 liten knippa persilja	3 msk. flottyr

Rensa strömmingen, skär upp den helt och hållet, och tag ut ryggbenet. Klappa sedan in strömmingarna i en duk, gnid in dem med salt och låt dem ligga en stund.

Bred ut varje strömming med skinnsidan nedåt. Hacka persiljan och dillen och lägg 1 tsk. därav på varje strömming. Lägg sedan två och två strömmingar på varandra med skinnsidan utåt. Vänd de hoplagda strömmingarna i rågmjöl, upphetta flottyren och stek dem vackert ljusbruna däri.

33. Finska bondens mat.

25 salta strömmingar	1 kkp lingon
1 lit. potatis	$^1/_2$ dcl. grädde
vatten	

Skölj strömmingen och lägg ner den i en gryta tillsammans med den tvättade och oskalade potatisen; slå på vatten, så att det nätt och jämnt står över, och låt det koka, till dess att potatisen är mjuk. Lägg upp strömmingen mitt på ett fat och potatisen däromkring. Rör ut lingonen med grädden och servera detta till strömmingar.

34. Sillkotletter.

5 färska sillar	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ kkp. stötta skorpor	1 msk. flottyr till stekning
1 tsk. salt	

Rensa sillen och skölj den väl. Tag bort skinn och ben och hacka den fint. Arbeta sill, stötta skorpor och kryddor väl tillsammans och forma av denna färs kotletter, som stekas gulbruna i flottyr.

35. Sillbullar.

2 kkp kokt, hackat kött	1/4 tsk. vitpeppar
1 stor salt sill	1/2 kkp stötta skorpor
1/2 lit. kokt, kall potatis	1 1/2 msk. flottyr
1 kkp mjölk	

Hacka kött, sill och potatis fint tillsammans. Blanda i mjölk och peppar. Forma bullar av färsen, vänd dem i de stötta skorporna och stek dem i flottyren.

36. Sillpudding med potatis (och äggstanning).

2 stora salta sillar	2 msk. mjöl
1 lit. potatis	3 kkp mjölk
1/4 tsk. stött vitpeppar	(persilja)
(1 ägg)	1/2 msk. margarin

Tvätta, rensa och vattenlägg sillen aftonen förut. Drag av skinnet, klyv sillen, tag bort benen och skär sillen i strimlor. Tvätta, skala och skär potatisen i skivor. Smörj en form och lägg ned potatis och sill varvtals. Peppra litet mellan varven. Första och sista varven böra vara potatis. Vispa ägg, mjöl och mjölk tillsammans (sätt till den hackade persiljan) och slå blandningen i formen. Grädda den i god ugnsvärme 1 1/2—2 tim.

Ägget kan uteslutas, och i sådant fall tages 4 msk. mjöl till stanningen.

37. Fiskpudding.

Rester av kokt fisk	1 msk. flottyr
1 kkp brutna risgryn	1/4 tsk. vitpeppar
1/2 lit. vatten	1/2 tsk. socker
1/2 lit. mjölk	(1 ägg)

Befria fisken från skinn och ben och hacka den fin. Koka upp vattnet, sätt till de sköljda risgrynen och späd på mjölken. Låt grynen koka, tills de äro fullt mjuka, och slå upp dem att kallna. Vispa upp ägget och rör ned det jämte flottyr, kryddor och fisk i den kallnade gröten. Smörj en form, mjöla eller brödbeströ den, slå smeten i formen och grädda puddingen i god ugnsvärme $^3/_4$ tim.

38. Kabeljopudding.

3 kkp kokt kabeljo	1 msk. flottyr
$^1/_2$ lit. vatten	$^1/_2$ tsk. socker
1 kkp brutna risgryn	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ lit. mjölk	(1 ägg)

Skär kabeljon i bitar och lägg den i vatten, aftonen innan den skall användas.

Tillaga puddingen för övrigt på samma sätt som fiskpudding (n:r 37).

39. Lutfisk.

I. Lutning med soda.

4 kg. spirlånga eller gråsej

Till luten:	15 lit. vatten	6 hg. soda
	850 gr. släckt kalk	

Skär fisken i bitar och bulta den väl med en klubba. Lägg styckena i en balja med kallt vatten (bäst sjövatten) och låt dem ligga en vecka. Byt härunder om vattnet 4 gånger.

Lös upp kalken och sodan i det kalla vattnet och lägg ned fisken häri med skinnsidan uppåt. Lägg på en tyngd för att hålla styckena nere. Plocka ofta om fisken, så att de bitar, som ligga överst, komma underst.

Tag efter tre till fyra dygn upp styckena, allt eftersom de äro uppsvällda, och lägg dem i kallt vatten. Byt om

detta vatten 2 gånger om dagen. — Efter omkring 8 dagar är fisken färdig att anrätta.

II. **Lutning med asklut.**

4 kg. fisk

Till luten: 15 lit. vatten 2 dcl. släckt kalk
5 lit. stark björkaska

Lägg fisken i blöt, på sätt som beskrives i föregående recept.

Koka en lut av vattnet, askan och kalken. Sila upp den i en ren balja och låt den stå till följande dag, då den bör vara fullkomligt klar. Lägg ned den blötlagda fisken häri med skinnsidan upp och låt den ligga 6—8 dygn. Behandla den sedan som i föregående recept.

Anm. Vid uppköp av fisk till lutning bör man noga tillse att den är vit i köttet.

Anrättning av lutfisk.

1 kg. lutfisk, 2 msk. salt,
1 lit. vatten

Skölj fisken, lägg bitarna i en duk, salta mellan varje varv och knyt igen duken. Lägg ett tefat i botten på grytan. Låt vattnet koka upp, lägg i fisken och låt den sakta koka, till dess att den blir mjuk (10 till 15 min.).

VÄXTRÄTTER

(av grönsaker, rotfrukter, mjöl o. d.).

Allmänna regler.

Vid uppköp **av potatis** bör tillses, att potatisen är jämnstor, har tunt och jämnt skal, vid genomskärning visar en yta fri från fläckar och ej är svampaktig.

Skall potatisen råskalas, tvättas den först väl och skalas sedan så tunt som möjligt (äggviteämnet ligger närmast skalet).

Färsk potatis sättes på i *varmt*, gammal mogen potatis i *kallt* saltat vatten, som nätt och jämnt bör stå över potatisen. (Bäst blir potatisen, om den kokas i ånga.) Då den är färdig, slås kokvattnet genast bort, grytan ställes ett ögonblick tillbaka på spisen (kvarblivet vatten avdunstar), potatisen skakas försiktigt och serveras.

Kålrot skalas med tjockt skal (skalet är osmältbart träämne).

Morot, palsternacka, pepparrot och **jordärtskocka** skrapas tunt.

Vid **uppköp av grönsaker** bör tillses, att de äro fullt friska. Vissna grönsaker friskas upp i kallt vatten före tilllagningen.

Grönsakerna **sättas på** i saltat och kokande vatten. De skola koka hastigt med locket på (undantag kålen).

De kokas i så litet vatten som möjligt och få ej ligga kvar i spadet efter kokningen, utan tagas genast upp.

Mjöl och **grynrätter** böra koka ytterst väl. Före kokningen läggas gryn och mjöl i någon vätska »att svälla». Härunder uppmjukas den hinna, som omgiver vart litet stärkelsekorn, och hinnan brister sedan lättare vid själva kokningen.

Skidfrukter (ärter, bönor, linser) läggas i blöt, kvällen innan de skola användas.

Alla skidfrukter sättas på i *kallt mjukt* vatten (sådant

vatten, som ej innehåller kalk). Hårt vatten (brunns- och källvatten) fördröjer kokningen. Hårt vatten blir mjukt genom att kokas upp eller genom tillsats av litet soda. Under kokningen skummas de uppflytande skalen bort. Skalen flyta lättare upp, om man tillsätter litet kallt vatten.

40. Stuvad vitkål.

$^1/_2$ litet kålhuvud	2 msk. mjöl
vatten	$^1/_2$ kkp. mjölk
ättika	3 kkp. kålspad
$^1/_2$ msk. smör	1 tsk. salt
1 msk. flottyr	$^1/_2$ tsk. socker

Tag bort kålstocken och lägg därefter kålhuvudet helt i ättikblandat vatten $^1/_2$ tim. Tag upp det och förväll det i saltat, kokande vatten under 10 min. Låt det därefter rinna av i durkslag eller på duk. Skär det i 6—8 delar, alltefter huvudets storlek. Lägg sedan kålen att långsamt koka färdig i så mycket vatten, som önskas till stuvningen. Gör en sås av smör, flottyr, mjöl, mjölk och kålspad. Lägg häri ned den färdigkokta kålen. Smaka av den med salt och socker.

41. Stuvade välska bönor.

3 kkp spritade bönor	$1^1/_2$ msk. vetemjöl
1 lit. vatten	$1^1/_2$ kkp bönspad
1 tsk. salt	2 kkp mjölk
(2 morötter)	(2 msk. hackad persilja)
$1^1/_2$ msk. flottyr	($^1/_2$ tsk. socker)

Sprita bönorna och tag bort grodden. Sätt på dem i saltat och kokande vatten, ifall de äro späda; i annat fall i kallt vatten. Slå upp dem i durkslag att rinna av, när de äro färdiga.

Skär morötterna i tunna skivor och koka dem i kort spad i en panna för sig. Gör en sås av flottyr, mjöl, bönspad och mjölk och lägg häri ned de kokta bönorna (samt morötterna jämte den hackade persiljan). Smaka av stuvningen.

42. Stuvade skärbönor.

I. **Färska.**

3/4 kg. bönor	1/2 msk. smör l. margarin
3/4 lit. vatten	2 tsk. hackad persilja
2 tsk. salt	1 msk. mjöl

Skölj bönorna hastigt; skär av dem i båda ändar, så att de långa fibrerna vid kanterna följa med. Skär dem därefter i fina strimlor på snedden. Koka dem i saltat vatten. Späd dem, om så fordras, med kokande vatten. Sätt till det kalla smöret jämte persiljan, när bönorna äro möra. Red av dem med vetemjölet, utrört i litet vatten.

II. **Saltade.**

1/2 lit. bönor	2 msk. mjöl
vatten	4 kkp mjölk
1 msk. margarin	1 tsk. socker

Tag upp bönorna ur saltet och spola dem med friskt vatten. Lägg dem i rikligt med hett vatten och låt dem få ett uppkok. Slå av vattnet, lägg bönorna i nytt hett vatten och låt dem åter koka upp. Upprepa detta, till dess bönorna äro befriade från den överflödiga sältan. Fräs smör och mjöl, sätt till mjölken och låt såsen koka 15 min. Lägg i de kokta bönorna och smaka av stuvningen.

43. Bruna bönor.

1 1/2 kkp bruna bönor	1 msk. ättika
1 lit. vatten	1 tsk. salt
2 msk. sirap	

Lägg bönorna i vatten, kvällen innan de skola användas. Sätt på dem i kallt, mjukt vatten och låt dem koka, till dess de blivit mjuka. Om såsen är för tjock, spädes den med kokande vatten. Smaka av bönorna med sirap, ättika och salt.

44. Stuvade morötter.

3/4 kg. morötter	1 msk. mjöl
vatten	(socker) 1/2 tsk. salt
1 msk. smör l. flottyr	4 msk. finhackad persilja

Tvätta och skrapa morötterna väl och skär dem i bitar. Smält smöret i en panna, fräs morötterna häri och strö mjölet över. Späd på vatten och låt morötterna koka, tills de äro mjuka; lägg då i den hackade persiljan och smaka av morötterna med socker och salt.

45. Rotmos

1 lit. potatis	fläskspad eller mjölk
1/2 kålrot	peppar
2 msk. smält flottyr	salt, socker

Skölj och skala kålrot och potatis. Skär kålroten i små bitar; sätt på den i saltat och kokande vatten. Lägg i potatisen, då kålroten kokat 1/2 tim. Slå av vattnet, då alltsammans är mjukt. Mosa sönder potatis och kålrot med en gaffel. Sätt till flottyr och kryddor samt fläskspad eller mjölk efter behag.

46. Potatismos.

1 1/2 lit. potatis	1/2 tsk. socker
2 kkp. mjölk	1 tsk. salt
1 msk. flottyr	

Råskala potatisen, koka den och mosa sönder den med en gaffel. Koka upp mjölken med flottyren och tillsätt den under flitig rörning. Krydda moset och arbeta det, tills det liknar skum.

47. Potatisbullar.

1 lit. potatis	$^1/_2$ tsk. salt
1 ägg	(muskot)
2 msk. mjölk	$^1/_2$ kkp stötta skorpor
1 tsk. socker	$1^1/_2$ msk. smör l. flottyr

Koka potatisen, skala och mosa sönder den med gaffel, medan den är het. Rör i ägget, mjölken och kryddorna. Tag en mjölad sked och forma därmed små platta bullar. Vänd dem i stötta skorpor och stek dem gulbruna i flottyren eller smöret.

48. Stuvad potatis.

1 lit. kokt potatis	$^1/_2$ lit. mjölk
$^1/_2$ msk. flottyr	1 tsk. finhackad persilja
$^1/_2$ msk. mjöl	1 tsk. salt, $^1/_2$ tsk. socker

Skala och skär potatisen i tärningar. Gör en sås av smör, mjöl och mjölk. Smaka av den med socker och salt. Lägg i potatisen jämte persiljan.

49. Kroppkakor.

1 lit. potatis	(1 liten lök)
1 hg. vetemjöl	2 msk. salt
$1^1/_2$ hg. fläsk	vatten

Koka potatisen, mosa sönder den och låt den kallna. Arbeta i mjölet. Skär löken och fläsket i tärningar och bryn dem. Forma av potatisdegen runda bullar. Gör ett hål i mitten på varje bulle och lägg häri 1 tsk. av det

brynta fläsket. Tryck till hålet väl. Låt kroppkakorna mycket långsamt koka i saltat vatten, till dess att de flyta upp.

50. Stuvade makaroner.

2 dcl. brutna makaroner (l. »idealmakaroner»)	1 tsk. riven ost
	1 tsk. salt
4 kkp mjölk	1 knivsudd vitpeppar

Skölj makaronerna. Koka upp mjölken, lägg i makaronerna och låt dem långsamt koka, tills de äro mjuka. Rör om dem varsamt, så att de ej gå för mycket sönder. Smaka av stuvningen med salt, riven ost och peppar.

Serveras till kötträtter.

51. Makaronipudding.

2 dcl. brutna makaroner	$^1/_2$ msk. smör
4 kkp mjölk	1 tsk. riven ost
1 tsk. salt	2 ägg
1 knivsudd vitpeppar	2 kkp mjölk

Skölj makaronerna. Koka upp mjölken, lägg i makaronerna och låt dem långsamt koka, till dess att de äro mjuka, och avsmaka dem sedan med kryddorna. Smörj en form med smöret. Lägg i de kokta makaronerna, strö över osten. Vispa upp äggen och mjölken och slå detta över makaronerna. Sätt in puddingen i ugnen att bliva gulbrun.

52. Klimp.

3 kkp vetemjöl	1 tsk. salt
$^1/_4$ tsk. vitpeppar	2 msk. finhackad njurtalg
1 msk. finhackad persilja	3 kkp mjölk

Blanda mjölet med kryddorna, njurtalgen och persiljan. Rör i mjölken litet i sänder och arbeta smeten, till dess att den blir smidig och blank. Ställ den därefter att svälla

$^1/_2$ tim. Koka klimparna i saltat vatten eller i fläskspad, till dess att de flyta upp. Servera dem med fläsk.

53. Sås.

$^1/_2$ msk. smör	3 kkp vätska
$1^1/_2$ msk. mjöl	kryddor

Fräs smör och mjöl i en panna. Späd på vätskan litet i sänder under flitig rörning, så att såsen ej blir klimpig. Låt såsen koka några min. och smaka sedan av den med kryddor (olika allt efter de rätter, till vilka såsen användes).

SOPPRÄTTER

(soppor, vällingar, gröt, puddingar, krämer o. d.).

---

54. Får i kål.

$^1/_2$ kg. fårkött (bringan)	$^1/_2$ lit. kokande vatten
$^1/_4$ kålhuvud	$^1/_2$ tsk. stött vitpeppar
1 msk. flottyr	1 msk. salt
1 msk. vetemjöl	1 lit. kallt vatten

Förväll kålen och skär den i bitar. Gör en simmig sås av flottyren, mjölet och det kokande vattnet Lägg häri ned det i bitar skurna köttet varvtals med kålen. Strö salt och peppar mellan varje varv. Tillsätt det kalla vattnet och låt alltsammans koka 2—3 tim. med tätt slutande lock. Skumma bort det feta, då soppan är färdig, och servera den med köttet uti.

55. Soppa på fårhals.

4 hg. fårhals ½ purjolök
1 msk. flottyr 1 msk. salt
1½ lit. vatten 4 medelstora potatis
2 msk. korngryn (helgryn)

Lägg grynen att svälla i ½ lit. vatten. Tvätta purjolöken och skär den i strimlor. Tvätta köttet, knäck det, skär det i bitar och bryn det i flottyren. Lägg ned det i en gryta med 1 lit. kallt vatten. Låt soppan koka upp och skumma den. Sätt till grynen med det vatten, vari de legat i blöt, samt löken. Salta soppan och låt den sakta koka 2½—3 tim.

Tvätta potatisen, skala den, skär den i skivor och lägg den i soppan 1 tim., innan denna skall serveras.

56. Brynt vitkålssoppa.

2 hg. fläsk eller korv 1 msk. vetemjöl
½ litet kålhuvud 1 msk. sirap
2 msk. flottyr 1½ lit. vatten
6 kryddpepparkorn } inknutna i en lapp 1 msk. salt
6 vitpepparkorn

Rensa och skölj kålen, skär den i tärningar, förväll den och låt den väl rinna av. Upphetta flyttyren och lägg i kålen att brynas under flitig rörning. Tillsätt mjölet, sirapen, vattnet och kryddorna. Lägg på locket och låt alltsammans sakta koka minst 3 tim.

Servera kålen med fläsk eller korv, som kokats däri.

57. Ärter och Fläsk.

2 hg. rimsaltat fläsk (½ lök)
2 kkp ärter (salt)
2 lit. vatten (ingefära)

Rensa och skölj ärterna, lägg dem i blöt kvällen förut. Sätt på dem i kallt, mjukt vatten tillika med den förvällda löken och låt dem koka mycket hastigt, till dess skalen äro frånskummade. Tillsätt då 1 kkp kallt vatten för att minska kokningens häftighet. Lägg i det skrapade och tvättade fläsket och låt soppan sakta koka, till dess ärterna falla sönder.

Smaka av och servera den med det sönderskurna fläsket.

58. Potatissoppa.

$^3/_4$ lit. potatis	$^1/_2$ msk. mjöl
$1^1/_2$ lit. buljong på ben	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
1 knivsudd sellerifrö	1 msk. salt
$^1/_2$ msk. flottyr	(1 ägg)

Råskala och koka potatisen i kort spad. Koka sellerifröet med buljongen (som bör tillredas dagen förut). Mosa sönder den kokta potatisen i grytan, passera den genom durkslag under påspädning av den varma buljongen. Fräs flottyr och mjöl i grytan, låt det bliva något brunt, tillsätt purén litet i sänder. Låt soppan få ett gott uppkok, skumma och smaka av den.

(Vispa upp ägget i soppskålen, och tillsätt soppan under kraftig vispning.)

59. Tisdagssoppa.

2 msk. risgryn l. pärlgryn	1 palsternacka
1 lit. vatten	1 lit. buljong (lättsaltad)
$^1/_4$ kålrot	1 knivsndd sellerifrö
3 potatis	litet persilja
1 morot	

Skölj risgrynen och sätt på dem i kallt vatten. Tvätta och putsa potatisen och rotsakerna. Skär potatisen i skivor och rötterna i tärningar. Lägg i rotsakerna, när grynen äro halvkokta, och sätt till buljongen. Smaka av soppan, när rotsakerna äro fullt kokta.

60. Strömmingsoppa.

15 strömmingar	$^1/_2$ msk. salt
$^1/_2$ kkp utspädd ättika	6 vitpepparkorn
2 morötter	2 msk. vetemjöl
$^1/_2$ lit. potatis	1 kkp mjölk
$1^1/_2$ lit. vatten	2 msk. hackad persilja

Rensa och skölj strömmingarna och skär dem i bitar. Lägg dem sedan i ett fat, häll ättikan över och låt dem så stå ett par timmar.

Skrapa morötterna och skär dem i strimlor, skala potatisen och skär den i skivor. Sätt sedan på potatis och morötter i det kalla vattnet. Lägg i pepparkornen och saltet.

När rotsakerna äro i det närmaste mjuka, lägg då i strömmingarna, och soppan får sakta koka 5 min. Rör ut mjölet i mjölken och rör försiktigt ned avredningen i den kokande soppan. Låt sedan soppan koka ytterligare 10 min. Smaka av soppan och strö till sist i den fint hackade persiljan.

61. Soppa på gröna ärter.

1 kkp torra gröna ärter	$^1/_2$ msk. flottyr
2 lit. vatten	$^1/_2$ msk. vetemjöl
1 morot	$^1/_4$ lit. mjölk
$^1/_2$ purjolök	1 tsk. socker, 1 msk. salt
1 knivsudd sellerifrö	$^1/_2$ msk. smör

Rensa ärterna och lägg dem i vatten aftonen förut.

Lägg dem i nytt kallt vatten att koka mjuka (goda ärter behöva ej längre tid än $1^1/_2$—2 tim.). Koka morötterna, löken och sellerifröet för sig och sila sedan spadet till de kokta ärterna. Red av soppan med flottyren och mjölet och tillsätt mjölken. Skär morötterna och servera dem i soppan. Smaka av med salt och socker och tillsätt smöret kallt.

62. Spenatsoppa.

1 hg. spenat	½ msk. potatismjöl
½ msk. smör	½ tsk. socker
½ lit. benbuljong	1 tsk. salt
1 lit. mjölk.	(1 ägg)

Rensa och skölj spenaten, skär den grovt (mot slutet av sommaren bör den förvällas och därefter spolas med kallt vatten). Fräs den i smöret, sätt till buljongen och låt den koka 10 min. Sätt till mjölken, red av soppan med det upplösta potatismjölet. Låt den få ett gott uppkok och smaka av den. (Vispa upp ägget i soppskålen och slå det i soppan under kraftig vispning.)

63. Grönsoppa med mjölk.

2 morötter	½ msk. smör
½ knippa persilja	½ lit. vatten
½ hg. spenat	1 lit. mjölk
(½ blomkålshuvud)	½ msk. potatismjöl
½ purjolök	½ tsk. socker, 1 tsk. salt

Tvätta och skrapa morötterna och skär dem i fina strimlor. Tvätta persiljan och hacka den grovt. Rensa och skölj spenaten (rensa och skölj blomkålen och lägg den i ättikblandat vatten). Skär purjolöken i strimlor. Fräs rot- och grönsakerna i smöret och späd på vattnet. (Något senare lägges blomkålen i.) Koka upp mjölken och red av den med potatismjölet. Slå grönsakerna, då de äro färdiga, till den avredda mjölken och låt alltsammans få ett uppkok.

64. Slätvälling.

1 kkp vatten	1 tsk. socker
1½ lit. mjölk	1 tsk. salt
½ kkp mjöl	(1 tsk. smör)

Gör en avredning av mjölet och $^1/_2$ lit. mjölk och låt denna stå att svälla $^1/_2$ tim. Slå vattnet i grytan och låt detta koka upp. Sätt till den öfriga mjölken och avredningen. Låt vällingen koka 10—15 min. Tillsätt smöret och smaka av den.

65. Havremjölsvälling.

1 kkp ångrostat havremjöl	1 lit. mjölk
	1 tsk. socker
$1^1/_2$ lit. vatten	1 tsk. salt

Gör en avredning av mjölet och $^1/_2$ lit. vatten och låt den stå att svälla $^1/_2$—1 tim. Koka upp det övriga vattnet och rör i avredningen. Låt vällingen sakta koka $^1/_2$ tim. och tillsätt därefter den kokande mjölken. Smaka av vällingen med socker och salt.

66. Risgrynsvälling.

$^1/_2$ kkp brutna risgryn	1 msk. socker
$^1/_2$ lit. vatten	1 tsk. salt
1 lit. mjölk	(1 tsk. smör)
1 stång kanel	

Koka upp vattnet med kanelen. Skölj grynen och lägg dem i det kokande vattnet. Sätt till mjölken och låt vällingen sakta koka 1—$1^1/_2$ tim. Smaka av den med socker och salt.

Man kan även koka vällingen i hölåda, men då tages något mindre vätska.

67. Mannagrynsvälling.

$^1/_2$ kkp mannagryn	1 stång kanel
$^1/_2$ lit. vatten	1 msk. socker
1 lit. mjölk	1 tsk. salt

Koka upp vattnet med kanelen. Sätt till mjölken och grynen och låt vällingen koka $^1/_2$ tim. Smaka av den med socker och salt.

68. Potatisgrynsvälling.

1 kkp vatten	$^1/_2$ kkp potatisgryn
$1^1/_2$ lit. mjölk	1 tsk. smör
kanel	1 tsk. socker, 1 tsk. salt

Koka upp vattnet, sätt till mjölken och kanelen. Vispa i grynen, då mjölken kokar upp, och låt vällingen sakta koka $^1/_2$—$^3/_4$ tim., eller till dess grynen äro klara. Sätt till smöret och smaka av vällingen.

69. Havresoppa.

$^3/_4$ kkp vanliga havregryn	(8 katrinplommon)
	1 msk. socker
$1^1/_2$ lit. vatten	$^1/_2$ msk. salt
1 msk. russin	

Skölj grynen, sätt dem på elden i kallt vatten och låt dem koka $1^1/_2$—2 tim., eller tills grynen äro fullt mjuka och soppan simmig. Skölj russinen (och katrinplommonen) och lägg dem i soppan, då denna kokat 1 tim. Smaka av soppan med socker och salt.

70. Ölsupa.

$1^1/_2$ lit. mjölk	1 msk. sirap
2 msk. mjöl	$^1/_2$ msk. socker
$^1/_2$ lit. svagdricka	(2 små kardemummor)

Koka upp största delen av mjölken. Gör en avredning av mjölet och resten av mjölken och vispa i denna, när mjölken kokar. Låt vällingen koka 10—15 min. Koka upp drickat med sirapen och kryddorna, vispa detta i vällingen och lyft den av elden. Vispa ölsupan väl och servera den fradgande.

71. Ölost.

$1^1/_2$ lit. mjölk
1 msk. sirap
3 kkp svagdricka

Koka upp mjölken och drickat, vart för sig. Slå därefter drickat i mjölken och sätt till sirapen. Vispa flitigt, så att ölosten ej skär sig.

72. Saftsoppa.

$1^1/_2$ lit. vatten
socker
3 kkp saft
2 msk. potatismjöl
1 stång kanel

Koka upp vattnet och saften tillsammans med kanelen. Skumma, då det kokar upp. Sätt till socker efter smak. Rör ut potatismjölet i litet vatten och tillsätt det under flitig vispning. Låt soppan få ett gott uppkok, ställ den att svalna och servera den.

73. Röd sagosoppa.

$^1/_2$ kkp sagogryn
1 msk. russin
$1^1/_2$ lit. vatten
3 msk. socker
1 bit kanel
1 kkp lingonsaft

Koka upp vattnet med kanelen. Rensa och skölj russinen och tillsätt dem. Strö i grynen försiktigt, så att de ej klimpa sig. Tillsätt socker och saft och låt soppan koka, till dess grynen äro klara.

74. Soppa på torra körsbär.

$1^1/_2$ kkp torkade körsbär
1 kkp krossocker
$1^1/_2$ lit. vatten
1 msk. potatismjöl

Skölj körsbären och sätt på dem i kallt vatten. Låt dem koka omkr. $^1/_2$ tim. och tillsätt sedan sockret. Rör ut

potatismjölet i litet kallt vatten och red av soppan. Låt den få ett gott uppkok och smaka sedan av den. Den bör helst serveras kall.

75. Äppelsoppa.

$1^1/_2$ lit. vatten	$^1/_2$ lit. färska l. $^1/_2$ hg.
2 msk. brutna risgryn	torkade äpplen
$^1/_2$ kkp socker	(ättika)

Skölj risgrynen och lägg dem i kallt vatten att sakta koka, tills de äro fullt mjuka. Skala äpplena tunt, skär dem i skivor och tillsätt dem jämte sockret. Låt dem koka ung. $^1/_2$ tim. Kännes soppan för litet syrlig, så sätt till litet ättika.

Användas torkade äpplen, läggas dessa i blöt i en del av kokvattnet några tim., innan de sättas på att koka.

I stället för att taga risgryn kan man reda av soppan med $1^1/_2$ msk. potatismjöl.

76. Rabarbersoppa.

$1^1/_2$ lit. vatten	$^3/_4$ kkp socker
$^1/_2$ butelj rabarber	2 msk. potatismjöl

Sätt på rabarbern i kallt vatten. Låt soppan koka upp. Skumma den, sätt till sockret och låt den koka, till dess rabarbern är lös. Red av den med potatismjölet, utrört med litet kallt vatten. Smaka av soppan, då den fått ett gott uppkok.

77. Lingonsoppa.

$1^1/_2$ lit. vatten	1 kkp socker
2 msk. brutna risgryn	2 kkp sur lingonsaft

Skölj grynen, sätt på dem i kallt vatten och låt dem sakta koka, till dess de äro mjuka och soppan simmig. Sätt till socker och saft, skumma soppan, då den kokar. Smaka av den.

78. Blåbärssoppa.

1/2 butelj inlagda blåbär (l. 2 kkp färska blåbär)	1 stång kanel
	1/2 kkp socker
1 lit. vatten	1 1/2 msk. potatismjöl

Koka upp vattnet med kanelen. Tillsätt bären och sockret och låt soppan koka omkr. 15 min. Rör i potatismjölet (utrört i litet kallt vatten) och låt soppan få ett gott uppkok.

79. Nyponsoppa.

3 dcl. nypon	1 1/2 msk. potatismjöl
2 lit. vatten	(1/2 kkp russin)
1 kkp krossocker	(1 dcl. grädde)

Skölj nyponen och sätt på dem i det kalla vattnet. Passera dem, då de äro färdigkokta. Häll tillbaka den passerade soppan i grytan, sätt till sockret, låt soppan koka och red av den med potatismjölet, utrört i litet kallt vatten. Låt soppan få ett gott uppkok. (Lägg i de rensade och förvällda russinen.) Servera soppan kall med vispad grädde.

80. Blåbärskräm.

2 kkp färska blåbär	2 msk. socker
1/2 lit. vatten	2 msk. potatismjöl

Rensa och skölj blåbären och koka dem i vattnet, tills de gå sönder. Sätt till sockret. Red av med potatismjölet, utrört i kallt vatten. Låt krämen få ett gott uppkok och slå upp den att kallna.

81. Krusbärskräm.

1/2 lit. krusbär	1 kkp krossocker
4 kkp vatten	2 msk. potatismjöl



Rensa och skölj krusbären. Koka upp vattnet, lägg i krusbären och låt dem koka mjuka. Tillsätt sockret och red av krämen med potatismjölet, utrört i litet vatten. Låt krämen få ett gott uppkok och slå upp den att kallna. Servera den med mjölk.

82. Rabarberkräm.

1/2 lit. skuren rabarber	ättika
1/2 lit. vatten	2 msk. potatismjöl
1 kkp krossocker	

Skala rabarberstjälkarna, skär dem i tärningar och koka dessa i vattnet, tills de äro mjuka. Vispa då i en avredning av potatismjölet och låt krämen få ett gott uppkok. Smaka av den med socker och ättika, om så behövs. Slå upp den att kallna.

83. Billig kräm.

1/2 lit. vatten	1 1/2 msk. sirap
1 stång kanel	1 1/2 msk. socker
1 msk. ättika	2 msk. potatismjöl

Blanda alltsammans i en gryta och låt det under vispning få ett gott uppkok. Slå upp krämen på karott att kallna och garnera den med stött kanel.

84. Kalvost (kalvdans).

1 lit. råmjölk	1/2 tsk. salt
(1 ägg)	1/2 tsk. kanel
1 msk. socker	

Vispa råmjölken, ägget, sockret och saltet väl tillsammans. Slå 1/2 kkp av blandningen i en liten kastrull och ställ över sakta eld. Är provet för hårt, så späd ut bland-

ningen med litet mjölk. Slå blandningen i en bleckform och grädda den i vattenbad i svag ugnsvärme. Serveras med mjölk eller saftsås.

85. Plättar.

$2^1/_2$—3 kkp vetemjöl	(1 ägg)
$^1/_2$ tsk. socker	6 kkp mjölk
$^1/_2$ tsk. salt	1 msk. smör

Blanda mjöl, socker och salt. (Vispa upp ägget med litet av mjölken.) Rör nu detta i mjölet och arbeta smeten smidig och blank. Sätt till resten av mjölken. Smält smöret och slå hälften därav i blandningen.

Hetta upp plättpannan långsamt, smörj den med en fjäder, doppad i resten av det smälta smöret. Grädda plättarna ljusbruna på båda sidor och lägg upp dem på ett varmt fat.

Pannan behöver ej smörjas var gång, när det är smör i smeten.

86. Fläskpannkaka.

$2^1/_2$—3 kkp mjöl	6 kkp mjölk
$^1/_2$ tsk. salt	75 gr. rökt skinka
(1 ägg)	l. rimsaltat sidfläsk

Blanda mjöl och salt. (Vispa upp ägget med mjölken.) Rör nu detta i mjölet och arbeta smeten smidig och blank.

Låt smeten stå och svälla 1—2 timmar. Skär skinkan eller fläsket i tärningar, bryn det i en stekpanna, slå över smeten och grädda pannkakan i god ugnsvärme.

87. Risgrynspudding.

1 kkp risgryn	2 msk. socker
$^1/_2$ lit. vatten	$^1/_4$ tsk. salt
1 lit. mjölk	4 bittermandlar
1 msk. smör	1 msk. russin
1 ägg	

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 1 msk. stötta skorpor.

Skölj grynen. Sätt på dem i det kokande vattnet och slå i mjölken. Låt grynen sakta koka, till dess att de äro mjuka. Sätt till smöret och slå upp gröten att svalna. Rör därefter i ägget jämte socker, salt, mandel och de rensade och sköljda russinen. Slå smeten i smord och brödbeströdd form. Sätt in puddingen i ugnen att grädda och få en vacker gulbrun färg. Servera den med sylt eller saftsås

88. Mannagrynspudding.

1 kkp mannagryn	(1 ägg)
1 kkp vatten	6 bittermandlar
1 lit. mjölk	2 msk. socker
$^1/_2$ msk. smör	

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 1 msk. rivebröd.

Koka upp vattnet, sätt till mjölken och rör i grynen, då vattnet kokar. Låt gröten koka $^1/_2$ tim. och sätt till smöret. Slå upp gröten att kallna. Vispa därefter upp ägget och arbeta i det jämte den rivna mandeln.

Smörj en form och beströ den med rivebröd samt slå i smeten. Grädda den i ugn 30—40 min., eller tills den stannat och fått vacker ljusbrun färg.

89. Klappgröt.

$^1/_2$ lit. vatten	$^1/_2$ kkp mannagryn
1 kkp saft	1 liten msk. potatismjöl
saften av $^1/_2$ citron	

Koka upp vattnet och saften (även citronsaften), rör i mannagrynen och låt dem koka 10 min. Red av gröten med potatismjölet, utrört i litet kallt vatten, och låt den få ett gott uppkok. Slå upp gröten i en stenkruka. Sätt ned krukan i kallt vatten och vispa gröten kraftigt 20 min., eller tills den är ljusröd och porös. Servera den med mjölk.

90. Äppelkaka.

Bröd	1 kkp äppelmos
3 kkp mjölk	1 ägg
1 msk. vetemjöl	1 msk. flottyr till formen

Tag överblivna brödkanter och lägg dem i en bål. Blanda tillsamman 2 kkp av mjölken med mjölet och slå blandningen över brödet. Låt det stå, till dess att brödet är mjukt. Lägg då ner det i den med flottyr smorda formen, varvtals med äppelmoset. Blanda ägget med den övriga mjölken och slå detta över brödet i formen. Sätt in det i ugnen att grädda.

91. Äppelgröt.

$1^1/_2$ kkp brutna risgryn l. krossgryn	$1^1/_2$ lit. vatten
	1 kkp krossocker
1 lit. färska l. 1 hg. torkade äpplen	$^1/_2$ msk. salt

Skölj risgrynen i ljumt vatten, skala äpplena och skär dem i klyftor. Koka upp vattnet och lägg i risgrynen, äpplena, sockret och saltet. Låt gröten koka omkr. 2 tim. Sedan avsmakas den och serveras.

Kokas gröten i hölåda, bör man beräkna 3 tim. för kokningen.

Användes torkade äpplen, bör du ett par tim. innan gröten skall sättas på, skölja dem och lägga dem i blöt i en del av kokvattnet.

92. Risgrynsgröt.

$^1/_2$ lit. vatten	$1^1/_2$ kkp brutna risgryn
1 stång kanel	$^1/_2$ msk. salt
1 lit. mjölk	$^1/_2$ msk. smör l. flottyr

Koka upp vattnet med kanelen och slå i mjölken. Skölj

grynen och sätt till dem, då mjölken kokar. Låt grynen koka, tills de bliva fullt mjuka. Späd, om så behöves. Smaka av gröten med salt och lägg i smöret eller flottyren.

93. Mannagrynsgröt.

1/2 lit. vatten	1 msk. socker
1 lit. mjölk	1 tsk. salt
1 stång kanel	1 tsk. smör
1 1/2 kkp mannagryn	

Koka upp vattnet och sätt till mjölken jämte kanelen. Rör försiktigt i grynen, då mjölken kokar. Rör gröten över elden, tills den börjar koka, och ställ den sedan att koka vid sidan av elden 30—40 min. Tillsätt socker, salt och smör, då gröten är färdig.

94. Havregrynsgröt.

1 1/2 kkp vanliga havregryn	1 1/2 lit. vatten salt och socker

Lägg grynen i blöt aftonen förut.

Låt dem koka omkring 3 tim. Lägg i salt och socker, då gröten är färdig.

Användas ångrostade havregryn, behöva de ej läggas i blöt, och gröten är färdig efter 1 tim.

95. Rågmjölsgröt.

2 lit. vatten	5 kkp rågmjöl
salt	

Låt vattnet koka upp och salta det. Vispa i mjölet försiktigt, så att gröten ej blir klimpig. Låt den koka vid sakta eld 3/4 tim. Slå i en kkp kallt vatten, då gröten är färdigkokt, och låt den sedan under vispning få ett gott uppkok.

BRÖD.

96. Vetebröd.

$1^{1}/_{2}$ kg. vetemjöl
$^{1}/_{2}$ tsk. salt
1 lit. mjölk
för 5 öre jäst
8 msk. margarin l. fin flottyr
1 kkp socker

Sikta mjölet och tag ifrån 2—3 kkp till utbakningen. Slå resten i ett fat och sätt till saltet. Ljumma mjölken. Rör ut jästen i litet av mjölken och ställ den att börja jäsa. Slå nu mjölken litet i sänder och under flitig rörning i mjölet och arbeta degen, så att den blir smidig och blank. Sätt till jästen. Ställ degen på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Arbeta nu om degen och sätt till det smälta smöret, sockret och, om så behöves, litet mjöl. Låt degen jäsa upp ännu en gång och baka sedan ut den. Ställ bullarna på väl avtorkade och smorda plåtar, låt dem jäsa upp, pensla dem med kallt vatten och grädda dem i god ugnsvärme.

97. Rågbröd.

1 kg. rågsikt
$^{1}/_{2}$ kg. vetemjöl
$^{1}/_{2}$ tsk. salt
1 lit. mjölk
för 5 öre jäst
4 msk. smält flottyr
6 msk. sirap
4 msk. finhack. pomeransskal

Beredes på samma sätt som vetebröd

98. Mjuk pepparkaka.

4 kkp vetemjöl
4 kkp brunt pudersocker
1 msk. nejlikor
1 msk. kanel
1 tsk. bikarbonat
2 msk finhackade pomeransskal zeste d'orange
2 ägg oeuf
2 kkp nysilad mjölk lait frais
2 msk. skirat smör beurre fondu

Blanda tillsammans alla de torra beståndsdelarna. Vispa äggen i mjölken och rör ned detta i den torra blandningen. Rör till sist i det skirade smöret och slå smeten i smord och brödbeströdd form. Ugnsvärmen bör ej vara stark. Till gräddningen går åt ungefär 1/2 tim.

99. Billiga pepparkakor.

1 kkp sirap	1 msk. riven ingefära
250 gr. brunt socker	1 msk. finhackade pomeransskal
1 kkp grädde	3/4 kg. vetemjöl
1/2 msk. stött soda	

Rör sirapen, till dess att den börjar slå blåsor. Sätt till sockret och den till skum slagna grädden och rör ytterligare 15 min. Lös upp sodan i litet ljumt vatten och sätt till denna jämte kryddorna. Arbeta i mjölet och knåda degen smidig och blank. Kavla genast ut den och tag med mått ut små kakor. Pensla dessa med vatten och sätt in dem i ugnen att gräddas vackert ljusbruna.

100. Judebröd.

200 gr. smör	1/3 tsk. stött kardemumma
200 gr. gul farin	2 ägg
1/2 tsk. malen kanel	1/2 tsk. hjorthornssalt
1/2 tsk. salt	425 gr. vetemjöl
Till pensling: vatten	1/2 kkp pärlsocker
50 gr. sötmandel	

Tvätta smöret och rör det tillsammans med sockret och de stötta kryddorna omkr. 20 min. Sätt till äggen jämte 1/3 av mjölet. Blanda resten av mjölet med hjorthornssaltet och arbeta in det i degen. Kavla ut degen och tag med mått ut små kakor. Pensla dessa med vatten och doppa dem i mandeln och pärlsockret. Grädda kakorna gulbruna.

SYLT OCH SAFT.

---

101. Äppelmos.

10 lit. äpplen
socker, halv vikt mot äpplena
saften och skalet av en citron
1½ dcl. vatten till varje kg. socker
1 gr. salicylsyra till varje kg. frukt

Skala äpplena och skär dem i klyftor. Sätt på dem tillsammans med vattnet, sockret och citronen att koka, till dess att de äro sönderkokta. Sätt till salicylsyran och rör om väl.

Man kan även lägga i hela citronen, skuren i skivor; men skivorna läggas då ej i, förrän moset är färdigt.

102. Sur lingonsaft.

6 lit. bär, 3 lit. vatten

Rensa och skölj bären. Lägg dem i det kokande vattnet och låt dem koka, tills de gå sönder. Sila saften genom en hårsikt och låt den stå att sjunka. Slå av det klara, när saften är kall. Tappa saften på rena buteljer samt korka och hartsa dessa.

103. Lingonmos.

6 lit. bär	8 dcl. socker l. 6 dcl. sirap
1½ lit. vatten	2 msk. finhackade pomeransskal

Rensa och skölj bären. Lägg i dem, när vattnet kokar, och låt dem koka 10 min. Lägg i socker eller sirap och pomeransskal och koka bären, till dess att de äro genomskinliga. Slå upp moset i burkar. Bind över dem och förvara dem på svalt ställe.



REGISTER.



Å LJUS' förlag ha utkommit:

Th. Thunberg: Grundlinjer för undervisning i oorganisk kemi. 58 sid. 8:o. (Läroböcker i huslig ekonomi. 4.) Pris 1 kr.

C. Th. Mörner: Grundlinjer för elementär undervisning i organisk kemi. 3 uppl. Uppsala 1899. 36 sid. 8:o. (Läroböcker i huslig ekonomi. 1.) Pris 75 öre.

Matrecept för folkskolan. 5 uppl. 51 sid. 8:o. (Läroböcker i huslig ekonomi. 2.) Pris 35 öre.

Hemmets kokbok. (Läroböcker i huslig ekonomi. 3. 9:e uppl. 400 sid. 8:o.) Pris inb. 4.75.

Finare Matlagning. 106 sid. 8:o. (Läroböcker i huslig ekonomi. 6.) Pris 2.

Skolans Kokbok. (Läroböcker i huslig ekonomi. 7.) 186 sid. 8:o. Pris kartonnerad 2: 50.

A. Eneroth: Handledning vid undervisning i handarbete.) 64 sid. 8:o och 4 planscher. (Läroböcker i huslig ekonomi. 5.) Pris kart. 1.50.

Om inredning av privatkök och skolkök med planritningar, teckningar och kostnadsförslag. (Läroböcker i huslig ekonomi. 8. 69 sid.) Pris 3 kr.

CENTRALTRYCKERIET, STOCKHOLM 1908.



